



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003305 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 11:45**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Difficile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Cinquantaquattro

Non solo la torta con le candeline per festeggiare il compleanno, da oggi anche ravioli personalizzati. Create i ravioli per tutti i commensali ad eccezione esclusiva per il festeggiato che sarà personalizzato, decorato e smerlato.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro integrale, selezione Trigu de Oro (Filiera Sardo Sole)  
135 ml Acqua a temperatura ambiente  
q.b. Sale fino  
300 g Fave decorticate  
5 Patate di media grandezza  
Vecchie  
2 Mazzi di cicoria selvatica  
q.b. Pomodorini datterino  
1 Passata di pomodoro (La fiammante)  
Una bottiglia  
1 Cipolla bianca  
2 Spicchi di aglio  
q.b. Foglie di alloro  
q.b. Peperoncino il polvere  
q.b. Olio extravergine di oliva  
q.b. Sale fino

### Preparazione

Decorticiamo le fave secche, peliamo le patate e sbucciamo la cipolla. Prendiamo una pentola abbastanza capiente e con i bordi alti. Versiamo un generoso filo di olio extravergine di oliva e facciamo rosolare la cipolla tagliata grossolanamente. Risciacquiamo sotto un getto di acqua corrente le fave, scoliamole e versiamole nella pentola, aggiungiamo le patate, alcune foglie di alloro e acqua a temperatura ambiente, copriamo tutte le fave, chiudiamo con il coperchio e lasciamo cuocere sino a quando l'acqua non si sarà assorbita a fuoco moderatamente dolce.

Laviamo la cicoria, la sbollentiamo in abbondante acqua salata per due o tre minuti, scoliamo e la tritiamo finemente. In una padella antiaderente facciamo sfrigolare uno spicchio d'aglio e successivamente la cicoria con un pochino di peperoncino fresco, saliamo. Quando le fave arrivano a cottura lasciamole riposare prima di preparare il ripieno dei ravioli.

Mettiamo a cuocere la passata di pomodoro a fuoco dolce, solo a fine cottura aggiungiamo delle foglie di basilico ed il sale.

Prepariamo l'impasto, versiamo in una ciotola in terracotta la semola integrale, l'acqua e il sale. Amalgamiamo con cura tutti gli ingredienti, togliamo l'impasto dall'interno della ciotola per lavorarlo energicamente sul piano da lavoro sino a renderlo bello liscio, elastico e omogeneo. In una ciotola in vetro mettiamo la purea di fave con le patate e la cipolla, la cicoria tritata e del formaggio grana. Amalgamiamo delicatamente con un cucchiaino e mettiamo a riposare. Prepariamo le sfoglie, per ogni raviolo mettiamo con un sac a posche una dose abbondante di ripieno. Chiudiamo i ravioli accuratamente facendo attenzione a far fuoriuscire tutta l'aria in eccesso, tagliamo con taglia pasta a forma rotonda, decoriamo e smerliamo. Mettiamo sul fuoco una pentola colma di acqua per cuocere i ravioli; appena inizia il bollore aggiungiamo il

sale, i ravioli e facciamo cuocere, appena salgono in superficie diamo tre minuti di cottura, scoliamo. Prepariamo i piatti, un bel mestolo di sugo al centro del piatto, il raviolo, due o tre pomodorini freschi con una foglia di basilico per il decoro, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.